

Gölles, Weisser Balsam Essig, 250 ml

Gölles Weisser Balsam Essig, 250 ml – Der junge Allrounder für Ihre Küche

Gölles Weisser Balsam Essig, 250 ml ist der verspielte Newcomer in der Welt der Balsamessige. Er zeigt, dass auch junge Talente große Akzente setzen können.

Der Junker der Balsamfamilie

Obwohl er der "Junker" unter den Balsamessigen ist und noch etwas "grün hinter den Ohren", sollten Sie diesen Essig nicht unterschätzen. Er zeigt sich als wahrhaftiges Multitalent und verleiht Ihren Gerichten einen einzigartigen süß-säuerlichen Kick.

Vielseitig und delikat

Hergestellt aus feinstem Weißwein und mit eingedicktem Traubensaft verfeinert, präsentiert er sich hell in der Farbe und besticht durch seine delikate Süße und Säure. Diese besondere Komposition macht ihn zum idealen Partner für helle Soßen, Fisch, Pasta, Salate und sogar Spinat.

Die besten Öl-Partner

Seine Vielseitigkeit kommt besonders gut zur Geltung, wenn er mit Hanföl, Kürbiskernöl, Mohnöl oder Olivenöl kombiniert wird. Entdecken Sie eine Vielzahl an aromatischen Facetten, die Ihre Gerichte auf ein ganz neues Level heben werden.

Ein Erlebnis für alle Sinne

Verfeinern Sie Ihre kulinarischen Kreationen mit diesem Allrounder und erleben Sie eine geschmackliche Reise, die Ihre Sinne begeistern wird. Ein Muss in jeder anspruchsvollen Küche und eine hervorragende Ergänzung zu unserem vielseitigen Feinkostsortiment.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	669,00 kj
Brennwert kcal	157,00 kcal
Kohlenhydrate	36,00 g
davon Zucker	35,00 g